

Vi anbefaler at
I vælger 2-4 retter
pr. person over
2 serveringer



Nicosia oliven
40,-

Saltede mandler
40,-

Snack

Fritter

Røg's kolde bearnaise
50,-

Kartoffelbrød

pisket smør
45,-

Sardiner

olivenolie - brød
85,-

Calamares

olivenolie - vin
- tomat - brød
85,-

RØG's Tapas

iberico chorizo
- hvid serrano
- carne salata
- pesto - brød
140,-

Oste

Gammelknas & hviddame

kompot - knækbrød
90,-

Rød løber

kompot - knækbrød
45,-

Blå skimmel

kompot - knækbrød
45,-

Fisk & skaldyr

Gillardeau Østers 3 stk
vinaigrette - citron
135,-

Lynstegt tun

Spicy mango - urteskud
115,-

Citrus rimet laks

løg marmelade - safran
- sukker syltet citron
110,-

Bagt torsk

årstidens puré
- sprødt kyllingeskind
135,-

Grønt

Burrata

confiteret tomat
- saltede kapers
115,-

Sprød spidskålsalat

hindbær vinaigrette
- ristede valnødder
60,-

Dansk majs

smørdampet - grøn salsa
45,-

Bruschetta 2 stk

artiskok - tomatsalsa
- nødder
65,-

Kød

Okse Croquette

urtecreme
- revet parmesan
90,-

Flanke steak

grillede svampe - jus'
135,-

Øl marineret svinebryst

puffede svær
- knold selleri
95,-

Carpaccio

oksemørbrad
- ristet hasselnød
- senneps vinaigrette
110,-

Rørt tatar

sprød brioche - urter
90,-

Det søde

Dagens dessert

spørg tjener
85,-

Spørg efter
DAGENS TAVLERET

Røg Vinbar

Røgvinbar.dk - Brunch - Cocktail - Selskabslokale



Øl Bryghuset Møn

Dronning Fanes Brown Ale, flaske	33cl	48,-
Kong Hans Hvede, flaske	33cl	48,-
Sommerspirets Lakrids Stout, flaske	33cl	48,-
Klintekongens Klassisk på fad	20/40cl	30/52,-
Grønjægers Pilsner på fad	20/40cl	30/52,-
Liselund India Pale Ale på fad	20/40cl	30/52,-

Vand

Sodavand coca cola, cola zero, squash	25cl	30,-
Økologisk hyldeblomst & rabarber	33cl	45,-
Hjemmelavet frisk lemonade	35cl	45,-
Hjemmelavet iste	35cl	45,-
Vand – filtreret med eller uden brus	75cl	40,-

Kaffe

Irish coffee	75,-
Americano	30,-
Espresso	30,-
Cortado	35,-
Cappuccino	45,-
Cafe Latte	45,-
Pukka tekande 1–2 kopper	55,-

Røg Vinbar

Røgvinbar.dk – Brunch – Cocktail – Selskabslokale